Recettes de Cocktails pour 1929

faites par les barmen

E. Milhorat

J. Alimbau

OFFERT GRATUITEMENT AUX BARMEN

Si vous allez
à Toulouse,

Descendez

Hôtel Victoria

RESTAURANT
ET HOTEL
DE 1er ORDRE

Chambres confortables
et prix modérés

face gare Matabiau

TOULOUSE

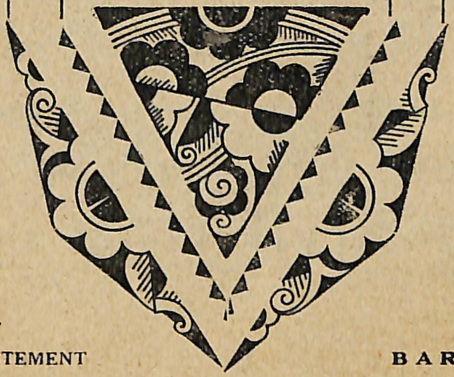
Propriétaire : MILHORAT

Recettes de Cocktails pour 1929

faites par les barmen

E. Milhorat

J. Alimbau



OFFERT GRATUITEMENT AUX BARMEN

AVANT-PROPOS

Ce que j'ai appris pendant ces dernières années, mes recherches personnelles, mes idées nouvelles font de cet ouvrage un tout bien complet et qui donnera satisfaction, j'en suis sûr, aux goûts les plus raffinés.

Pour le dégustateur des bons cocktails, ce sera le livre précieux qu'il aimera consulter

pour confectionner lui-même les boissons qui lui paraîtront les plus délectables.

Pour mes collègues barmen et pour tous ceux qui travaillent dans les restaurants et boissons, hôteliers, limonadiers, etc., mon livre servira de guide mémoire et leur permetra de faire déguster à leur clientèle leur plus fin nectar.

Celui qui possédera mon livre fera une sérieuse étude et, après quelque temps de pratique, pourra remplacer n'importe quel barman. Et je recommande à tous mes collègues barmen d'employer des produits de bonne marque.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR LA PRÉPARATION DES BOISSONS

Une timbale double, une passoire à cocktails, une cuillère à soda, une cuillère-pilon, un porte-épices, une râpe à muscade, deux poivriers, six flacons stilligouttes, deux presse-citrons, les trois mesures à liqueurs, un pile-glace américain, une lampe à alcool, deux petites casseroles, un moulin à café turc.

OBSERVATIONS

Le shaker est la timbale double en argent pour secouer les mélanges avec de la glace en petits morceaux ou pilée.

Le tumbler est un verre à soda sans pied.

Le grand tumbler contient un peu plus d'un demi-litre.

Le tumbler moyen contient la moitié d'un grand tumbler.

Le petit tumbler est de la grandeur d'un verre à bordeaux.

Les longs drinks sont servis dans les tumblers.

Les short drinks sont servis dans les petits tumblers, dans des verres à madère ou verres à bordeaux.

Les boissons chaudes sont servies dans des verres à grogs, verres à pied colorés ou blancs.

Pour les sangaris, les cups, on peut employer des verres à bordeaux mousseline ou des flûtes.

Les petits verres flûtes sont employés pour les liqueurs servies sans être mélangées, comme les *pousse-café.*

Les boissons à base de champagne Mumm ou Mercier doivent être remuées à la cuillère et ne pas être secouées au shaker.

Passer dans un verre veut dire verser dans ce verre à travers la passoire. On saupoudre les boissons, avant de les servir, avec de la noix muscade râpée, de la vanille, du cacao, etc.

Presser le zeste veut dire presser la peau du citron ou de l'orange pour en faire sortir les petites gouttes d'essence qui donnent leur parfum à la boisson préparée.

Verre bordé ou *donner le collier de givre* signifie passer sur le bord du verre un morceau de citron afin de l'humecter, ensuite tremper le verre dans du sucre en poudre à la profondeur d'un demi-centimètre.

Pour border au cacao ou à la vanille, il est toujours préférable de tremper d'abord dans le sucre en poudre.

Maisons recommandées pour les bonnes marques des produits employés pour la composition des cocktails

Le barman Alimbau recommande à ses collègues d'employer rigoureusement des produits de bonne marque, qui veut dire première qualité pour la réussite des cocktails

La Marque mondiale COINTREAU

et

les Liqueurs de la Maison COINTREAU

Son Cointreau

Son Majestic

Son Kummel Cursky

Son Cognac Royal

Saintonge

ANGERS **FRANCE**

AVEC LE SOURIRE

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, 1 trait d'Angostura, 6 traits de Wisky, 2 traits de Campari et 3 traits de Cherry-Rocher. Servir avec chalumeaux.

ARGENTIN COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, 4 traits de Majectic, 4 traits de Gin, 4 traits de muscat de Frontignan et servir.

LE GRAND MARNIER

LA MEILLEURE
DES LIQUEURS

8, place de l'Opéra

PARIS

ARC-EN-CIEL

Dans un verre à cocktail glacé, verser avec une cuillère 3 traits de fraise, 3 traits de Cherry-Rocher, 4 traits de pippermint Get, 3 traits de Vieille Cure, 4 traits de kummel Cursky, 3 traits de Majectic et 3 traits d'eau de noix Serres et servir.

ALEXANDRE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 1 cuillerée à café de crème fraîche, un demi-verre de liqueur cacao Cointreau, un demi-verre de Grand Marnier. Remuer, passer dans un verre à cocktail et servir.

ALIMBAU COCKTAIL

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, 4 traits de Cointreau, 3 traits de Gin, 3 traits de fine Adet et 3 traits de Bénédictine. Secouer et servir avec chalumeaux.

ARMISTICE COCKTAIL

Dans un verre glacé, verser doucement, avec une cuillère, 5 traits de pippermint Get, 5 traits de Cointreau, 5 traits de Cherry Rocher. Servir.

ARESNES COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 5 traits de Campari, 4 traits d'eau de noix Serres, 4 traits de muscat Frontignan et finir avec 2 traits de Cointreau et servir.

AVIATEUR

Dans une timbale, avec quelques morceaux de glace, 5 traits de Gin, 5 traits de Chartreuse, 5 traits de muscat Frontignan. Servir avec chalumeaux.

BÉNÉDICTINE

La Reine
des Liqueurs
digestive

Siège Social
à FÉCAMP
(S.-I.) France

ARTISTIQUE COCKTAIL

Dans un verre glacé, 5 traits de fine Adet, 3 traits de pippermint Get, 5 traits de Campari et 3 traits de kummel Cursky. Servir avec courtes pailles.

BADALONA

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 5 traits de Bédédictine, 4 traits de Campari, 4 traits de pippermint Get. Servir.

BAY-BAY

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 6 traits de muscat Frontignan, 4 traits de Majectic, 4 traits de Grand Marnier. Bien secouer et servir.

BÉNÉDICTINE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace pilée, versez un verre de Bénédictine et servez avec courtes pailles.

BELLE-DE-NUIT

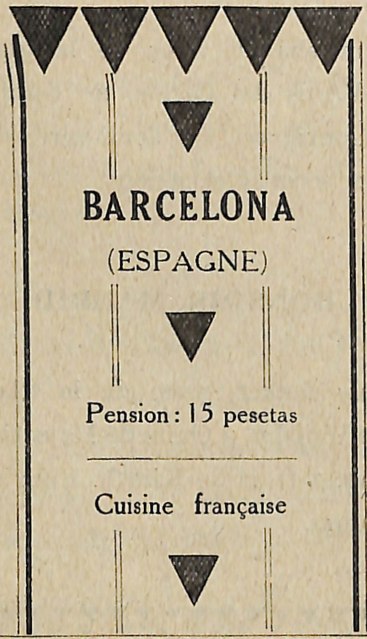
Dans un shaker, avec de la glace pilée, 3 traits d'Anis del Carlos, un demi-verre de muscat Frontignan, un demi-verre de cognac Adet. Bien secouer et servir.

BONSOIR MADRID

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 4 traits de Whisky, 3 traits de Majectic, 2 traits de Curaçao, 1 trait de Kirsch. Finir au champagne Mumm.

Hôtel ESPAGNE

Très recommandé



BARCELONA

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 4 traits de Gin, 3 traits de Cherry-Rocher, 4 traits de Campari. Servir.

BEL-AGE

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, trois-quarts de Saint-Raphael, un jaune d'œuf et parfumer avec quelques gouttes de Cointreau. Servir.

Hôtel du Palais

Résidence impériale et royale

Ouvert toute l'année

G. C. CIGOLINE
Directeur général

BIARRITZ

Dans un shaker, avec de la glace pilée, quatre quarts de Gin, 3 traits de Bénédictine et finir avec du Saint-Raphael. Servir.

BONSOIR PARIS

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 3 traits de Gin, 1 trait d'Angostura, 3 traits de Cherry-Rocher, un zeste de citron et finir au champagne Mercier.

La Liqueur Mondiale

COINTREAU

COINTREAU

Quelques cocktails au Cointreau

et aux liqueurs

de la maison COINTREAU

CIMES NEIGEUSES

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 5 traits de Cointreau, 5 traits de Majectic, 5 traits de Cacao, 5 traits de cognac Royal Saintonge. Servir avec chalumeaux.

CARMENCITA

Dans un verre glacé, 4 traits de kummel Cursky, 6 traits de Cointreau, 10 traits de cognac Royal Saintonge et servir.

COINTREAU COCKTAIL

Avec de la glace pilée, dans un shaker, 10 traits de Cointreau, 5 traits de Cacao, 3 traits de Liqueur du Couvent, 2 traits de Majectic. Servir avec chalumeaux.

ÇA C'EST PARIS

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 5 traits d'anisette Cointreau, un demi-verre de Cointreau, 5 traits de Cacao et servir.

CHIC COCKTAIL

Dans une coupe à champagne, avec de la glace pilée, demi-verre de kummel Cursky, 6 traits de cognac Royal Saintonge, quelques gouttes d'Anisette, 6 traits de Cointreau. Servir avec chalumeaux.

CONNAISSEUR COCKTAIL

(*Recette pour* 12 *personnes*)

Dans une grande terrine, avec quelques morceaux de glace, un quart de litre de Majectic, un quart de litre de Cointreau, un quart de cognac Royal Saintonge, 3 verres de Cointreau. Tenir à la glace un quart d'heure et servir dans des verres à cocktail.

CAMPARI COCKTAIL

Dans une timbale, avec de la glace, 3 traits de Vermouth italien, 4 traits de Gin, demi-verre de Campari. Servir avec un zeste de citron.

CAMPARI MIXTE

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un tiers de Campari, un tiers de Gin, un tiers de Vermouth italien bien mélangés et servir avec un zeste de citron.

CAMPARI CARDINAL

Dans un verre à cocktail, versez quelques gouttes de Campari, un tiers de Gin, un tiers de Vermouth italien. Transvasez le tout dans un grand verre à cocktail, ajoutez de la glace pilée et un zeste d'orange.

LE

CAMPARI

et son zeste
est l'apéritif
recommandé
à tous

David CAMPARI
1, Boulevard Haussmann
PARIS (IXe) *Tél. 48.85*

CONCOURS COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, trois quarts de Gin, deux quarts de Campari, un quart de fine et de cognac Adet. Servir avec courtes pailles dans un verre à cocktail.

CARAMBA COCKTAIL

Dans un gobelet en argent rempli à moitié de glace pilée, 3 traits d'Angostura, 3 traits de Curaçao, 3 traits de Marasquin et 6 gouttes de Grenadine, 1 verre à liqueur de rhum Pépita et servir.

Les Grands Hôtels Européens

Paris	HOTEL CLARIDGE	Le plus bel hôtel de Paris
Lyon	PALACE-HOTEL	Le dernier construit
Nice	HOTEL NEGRESCO	Universellement connu
Bruxelles . .	HOTEL ASTORIA	Aristocratique
	PALACE-HOTEL	Le plus somptueux des Palaces
Ardenne . . (Belgique)	CHATEAU D'ARDENNE	Le plus beau golf du monde
Madrid . . .	PALACE-HOTEL	Unique au monde
	HOTEL RITZ	Le plus aristocratique
Santander . .	HOTEL RÉAL	Situation incomparable
St-Sébastien	CONTINENTAL-HOTEL	Le meilleur climat
Séville	HOTEL ALPHONSO XIII	Le plus merveilleux des palaces

CHRISTMAS PUNCH

(*Recette pour* 20 *personnes*)

Dans un bol à punch en métal, préparer, une heure avant de servir, un quart de litre de Cointreau, demi-litre de muscat Frontignan, demi de Curaçao, vingt tranches d'ananas Serres, une bouteille de vin Calvet, quatre citrons et deux oranges pressées, dix tranches d'oranges, dix tranches de pêches Serres, des fruits Serres (cerises, reines-Claude...). Mettre à rafraîchir une heure dans une glacière ou, à défaut, dans de la glace pilée, ajouter quatre bouteilles de champagne Mercier et servir dans des coupes.

Pas de Rose
Sans Rocher

Le Cherry Rocher est
l'âme du Rose Cocktail

ROCHER Frères - La Côte-Saint-André (Isère)

Téléphone 7

CANFRANT

Faire chauffer un verre à madère de Cherry-Rocher, délayer un jaune d'œuf avec une cuillerée de sucre et un peu de lait chaud, bien mélanger le tout, passer et servir dans un verre à flip.

CHERRY-ROCHER

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un verre de Cherry-Rocher frappé et servir.

DÉLICIEUX COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 1 trait d'Orange Bitter, un verre d'Anis del Carlos, un verre à liqueur de Gin, un zeste de citron et quelques fraises. Laisser quelques instants sur la glace et servir dans des coupes.

DANS MON BAR

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, 4 traits de Cinzano, 3 traits d'eau de noix Serres, 3 traits de fine Adet. Servir.

DANCING COCKTAIL

Dans un shaker, avec un peu de glace, 3 traits d'eau de noix Serres, 6 traits de Lillet et 3 traits de Gin. Bien secouer et servir dans des verres à cocktail avec courtes pailles.

DAISY FLIP

Dans un shaker, avec de la glace, 4 traits de Campari, 3 traits de Vieille Cure, 2 traits de Cherry-Rocher, 2 traits de kummel Cursky. Servir glacé.

DINATT COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, 6 traits de Cherry-Rocher, 6 traits de kummel Cursky, 6 traits de Saint-Raphael et servir.

DEMANDEZ COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace concassée, 2 traits de Curaçao, 3 traits d'Anis del Carlos, 6 traits de Gin, 6 traits de Dubonnet. Passer et servir dans un verre à cocktail glacé.

EN FAMILLE

(*Recette pour 12 personnes*)

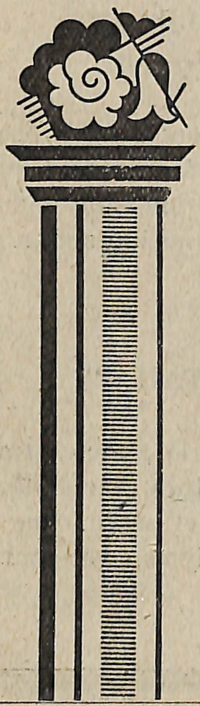
Dans une terrine, deux bouteilles de champagne Mercier, un verre à madère de Kirsch, un verre à madère de Marasquin, trois ananas, fruits Serres, coupés en dés, quelques gros raisins. Servir dans des coupes.

EDEN COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 4 traits de Cursky, 2 traits d'Angostura, une cuillerée de sirop de gomme. Passer et servir dans un verre à cocktail aux bords givrés, avec courtes pailles.

Hôtel ORIENT

BARCELONE



Le plus confortable

et le plus central.

En pleine Rambla,

à côté de l'Opéra.

Pension
complète
depuis
18 pesetas

EMPÉRATOR

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 1 trait de Cassis, 2 traits de sirop de citron, un verre de Suze. Servir avec un zeste de citron.

EXCELSIOR

Dans un shaker, avec de la glace, 4 traits de Martini, 4 traits d'Izarra, 4 traits de fine Adet. Secouer fortement et servir.

ÉLÉGANT

Dans un shaker, avec de la glace cassée, 3 traits de Saint-Raphael, 2 traits d'Oxygénée Anis, 1 trait de Bénédictine, 3 traits de Cassis, 3 traits de Whisky. Passer et servir dans un verre rouge.

FLOR CURSKY

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un tiers de kummel Cursky, 3 traits de Curaçao, 4 traits de vermouth Cinzano et servir.

FLOR FINA

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 3 traits de Curaçao, 4 traits de kummel Cursky, une cuillerée de Kirsh, 2 traits de cacao Cointreau, 2 traits de Vieille Cure, 2 traits de Gin. Servir bien glacé.

FLIP CHAMPAGNE DELBECQ

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un jaune d'œuf, une cuillerée de sucre en poudre, 2 traits de Cointreau, 3 traits de muscat Frontignan et finir au champagne Delbecq. Saupoudrer de muscade et servir.

FLEUR-DE-MAI

Dans un verre à cocktail, verser lentement sans mélanger, moitié anisette Bols jaune et anisette Bols verte. Servir.

FANTASIO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Campari, 5 traits de Gin, 2 traits d'Angostura et zeste de citron Servir bien glacé.

FIANÇAILLES

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 6 traits d'armagnac de Cauderon, 4 traits de Cinzano, 4 traits de Gin, 4 traits de Majectic. Servir.

FACE A FACE

Dans un shaker, avec de la glace, 5 traits de Gin, 5 traits de Cinzano, 2 traits d'Angostura. Servir avec un zeste de citron dans un verre à cocktail bien glacé.

FILLIETTE COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, 3 traits de Grenadine, 4 traits de Cherry-Rocher, 4 traits de Saint-Raphael, 2 traits de Gin. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

FUENTES

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 4 traits de Gin, 4 traits de Cherry-Rocher, 4 traits de Campari, 1 trait d'Angostura. Servir.

GOLDEN FLIP

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de muscat Frontignan, un jaune d'œuf, 3 traits de Fine, une cuillerée de sucre en poudre. Glacer et servir.

GAITÉ

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Gin, 4 traits de Rossi et 3 traits de rhum Pépita. Servir.

CANNES

HOTEL
BEAU SÉJOUR

TOUT CONFORT

G. RIVENC,
propriétaire

GENTLEMAN

Dans un shaker, avec de la glace, 5 traits de Grand Marnier, 5 traits de prunelle Cusenier, 5 traits de Focking, 4 traits de muscat Frontignan et servir.

GLORIA

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits d'Anis del Carlos, 3 traits de sirop de citron, 2 traits de fine Adet. Bien secouer et servir.

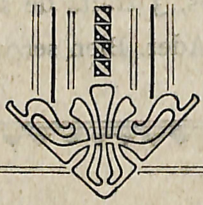
SPÉCIALITÉ

de

VIEUX ARMAGNACS

DOMAINE de CAUDERON

VIC-FEZENSAC (en Armagnac) Gers



GRAND ARMAGNAC DE CAUDERON

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits d'Armagnac, un tiers de café chaud, 3 traits de Vieille Cure. Servir.

HENDAYE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits d'Izarra, 3 traits de Campari, 3 traits de Grand Marnier. Secouer et servir.

LA LIQUEUR

FOCKINGS

JARNAC

(Charente)

HAVANA

Dans un shaker, avec de la glace, 4 traits de Whisky, 4 traits de Lillet, 4 traits d'eau de noix Serres, 2 traits de pippermint Get. Servir.

HAPPY COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 4 traits de Cointreau, un cinquième de Muscat, un cinquième de Focking, 2 traits de Majectic. Bien secouer et servir.

UNE HEURE DU MATIN, PARIS

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 2 traits d'Angostura, 4 traits de Gin, 3 traits de pippermint Get, 3 traits de Muscat. Bien secouer et servir.

ILE D'AMOUR

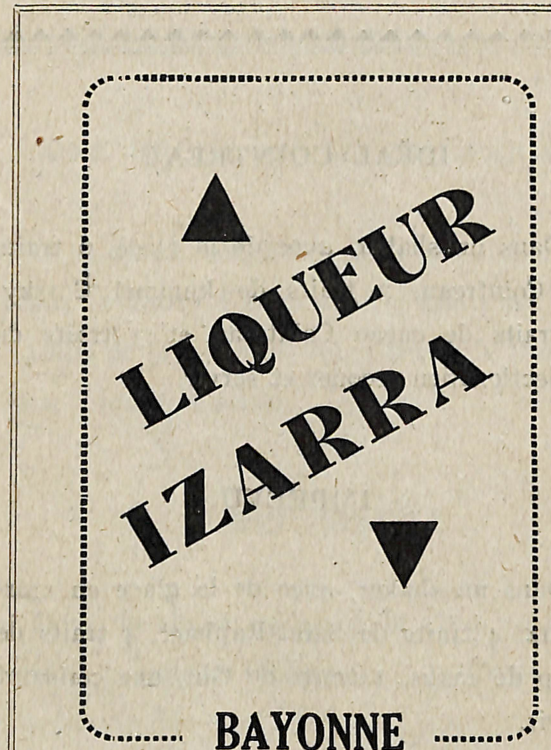
Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 4 traits de Vermouth, 5 traits de Gin, 3 traits de fine Adet. Servir.

IDÉAL COINTREAU

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Cointreau, 3 traits de kummel Cursky, 3 traits de cacao Cointreau et 3 traits de Majectic. Bien secouer et servir.

IMPRÉVU

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 4 traits de Saint-Raphael, 4 traits de sirop de cassis, 4 traits de Gin, une cerise et servir.


LIQUEUR
IZARRA
BAYONNE

INTERNATIONAL

(*Recette pour 6 personnes*)

Dans un shaker, avec de la glace, un verre de Cointreau, un verre de Cherry-Rocher, un verre d'Izarra, un verre de muscat Frontignan et servir.

IZARRA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 5 traits d'Izarra, 5 traits de Campari, 3 traits de Gin, un zeste de citron et servir.

JOSEPH COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 3 traits de Raphael, 3 traits d'eau de noix Serres, 3 traits de Vieille Cure, 3 traits de pippermint Get et servir.

JAPON

Dans un shaker, une tasse de café froid, 2 traits de sirop de gomme, 2 traits de Cointreau. Servir.

JOCKEY

Dans un shaker, avec de la glace, 5 traits de citronnade, 5 traits de kummel Cursky, 5 traits de Cinzano, un zeste de citron. Servir.

J'ADORE ÇA

Dans un shaker, avec de la glace, un demi-verre d'eau de noix Serres, un tiers de muscat Frontignan et finir au champagne Mumm. Servir.

Rhum Pepita

Bordeaux

KUMMEL COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, un demi-verre de kummel Cursky, 5 traits de Cinzano, un zeste de citron et servir.

KOULILI

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 3 traits de curaçao, 4 traits de martini, 4 traits de rhum Pépita, 4 traits de Gin. Bien secouer et servir.

KOLA COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Kola, 9 traits de Bitter Orange, finir avec de la fine Saintonge, secouer et servir.

KETCH

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Gin, 4 traits de Campari, 2 traits de Kirsch. Servir.

LULU COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, demi d'Angostura, un sixième de Muscat, demi de Grand Marnier, demi de pippermint Get. Bien secouer et servir.

L'AS DES COCKTAILS

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un sixième de Gin, un sixième de Majectic, un quart de Prunelle, finir avec du Vermouth. Servir avec chalumeaux.

Superbagnères
Luchon

L'Hiver pour les sports

L'Été la reine des Pyrénées

Descendez Hôtel Superbagnères
pour son confort et prix modérés

Bar américain

LONDRES COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, demi-verre de Whisky, un quart de fine Adet, un quart de Gin. Servir avec des olives ou toasts.

L'AMOUR COCKTAIL

Dans un verre à cocktail, 4 traits de fraise, un jaune d'œuf, finir avec du Kirsch. (*Se boit rapidement.*)

CHAMPAGNE MUMM

est

Le Roi des Champagnes

du Gourmet chic

Société Vinicole

de Champagne

REIMS (Marne)

MARTINI DRY

Dans un shaker, deux tiers de Gin, un tiers de Vermouth français, quelques gouttes de Campari. Mélanger et servir dans un verre à cocktail.

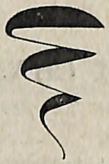
MUMM CHAMPAGNE

(*Pour* 12 *personnes*)

Mettre dans une terrine quatre cuillerées de sucre en poudre, 2 verres et demi de liqueur Majectic, deux verres et demi de Marasquin, deux verres et demi de liqueur cacao Cointreau, quelques rondelles d'orange et de citron, quelques morceaux de glace, quelques fruits de saison et deux bouteilles de champagne Mumm. Servir dans des coupes.

CHAMPAGNE MERCIER

LE CHAMPAGNE DU FIN DÉGUSTATEUR



demandez partout
une coupe MERCIER

ÉPERNAY (Marne)

Téléphone 36

MERCIER CHAMPAGNE

(*Recette pour* 12 *personnes*)

Mettre dans une terrine une bouteille et demi de Kummel, une bouteille et demie de Vieille Cure, deux verres à madère de sirop d'ananas, cinq rondelles de citron et cinq d'oranges, laisser reposer deux heures, transvaser dans une autre terrine et ajouter un demi-ananas coupé en tranches, un demi-kilo de fraises des bois. Entourer la terrine de glace pilée, ajouter quatre bouteilles de champagne Mercier et un peu de sucre au moment de servir dans des coupes.

MANHATTAN

Dans un shaker, avec de la glace, demi-verre de vermouth Martini, demi-verre de Whisky. Bien secouer et servir.

MARCEL 5/4

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 4 traits de Whisky, 4 traits de Gin, 4 traits de kummel Cursky, un zeste de citron et servir.

MON CAPRICE

Servir sans mélanger sirop de grenadine, Amer Picon, eau fraîche et servir avec chalumeaux.

NECTAR COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un tiers d'Angostura, un quart de Marasquin, demi-verre de Noilly Prat, frapper et servir avec un zeste de citron.

NE M'OUBLIEZ PAS

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un quart de Cherry Rocher, un quart de Gin, un quart d'eau de noix Serres, quelques gouttes de Chartreuse et servir.

NON CONNU

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de Saint-Raphaël, demi de sirop de citron, quelques gouttes de Grand Marnier et servir.

N'IMPORTE QUOI

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de Cointreau, demi de Martini, demi de Gin. Frapper et servir dans un verre à cocktail.

NEW MONICO

Dans un shaker, avec de la glace, un quart de Gin, un quart de fine Adet, finir avec quelques gouttes de pippermint Get et servir.

ON DIT ÇA

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un sixième de Whisky, demi de fine Adet, demi de Campari frappé et servir.

ON ME SERT

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de Suze, demi-verre de Vermouth, quelques gouttes de Kirsch. Servir.

ORANGE

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de liqueur Majectic, un quart de kummel Cursky et finir avec quelques gouttes de liqueur Cointreau. Servir.

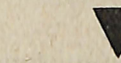
OCCASION

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, un tiers de Whisky, demi de Campari, demi d'eau de noix Serres et finir avec quelques gouttes de fine Adet. Servir.

En Famille
Au Café
Après vos repas
prenez une

toscane

Grande Liqueur digestive
par excellence



G. LABÉRIE, distillateur
TOULOUSE (Hte-Gne)
téléph. 8.94

OUBLI COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillerée à café de sucre en poudre, deux feuilles de menthe fraîche écrasées, un verre à liqueur de pippermint Get. Bien secouer et servir avec chalumeaux.

PARIS-COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, un sixième de Marasquin, un sixième de Focking, 1 trait de Campari et servir avec courtes pailles.

PORTO FLIP

Dans un shaker, avec de la glace en petits morceaux, un demi-verre de muscat Frontignan, un jaune d'œuf. Parfumer avec quelques gouttes de Cointreau, saupoudrer de muscade et servir.

PIC DU MIDI

Dans un shaker, avec un peu de glace cassée, 4 traits de pippermint Get, 4 traits de Cacao, 2 traits de Curaçao et finir avec du Raphaël. Servir.

PARIS-PLAGE

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Lillet, 4 traits de Bitaram, 2 traits de Cherry-Rocher. Bien frapper et servir.

PASO-DOBLE

Mettre de la glace pilée dans une coupe, quelques fruits de saison coupés, quelques gouttes de Majectic et finir au champagne Delbecq.

LE PARFAIT AMATEUR
et le FIN CONNAISSEUR
demandent au café

Un ANIS DEL CARLOS

GRANDE DISTILLERIE DU MIDI (Usine DURBAN)

A. CARLES
17, Boulevard Bonrepos, 17
TOULOUSE (Hte-Gne)

PICADOR COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace cassée, un quart de Grenadine, un quart d'Anis del Carlos et remplir de soda. Servir.

QUADRICOLORE

Dans un verre à cocktail bien glacé, verser avec une cuillère, lentement, de façon à superposer les liqueurs, 6 traits de Majectic, 6 traits de pippermint Get, 6 traits d'eau de noix Serres, 6 traits de Cointreau. Servir.

QUADRILLE

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de muscat Frontignan, 6 traits de Gin, 6 traits de Cinzano, 3 gouttes de Vieille Cure. Secouer et servir.

RÊVE D'UN SOIR

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 6 traits de noix de Rambaud, 6 traits de Blanca Fernet, 6 traits de Flocking, quelques gouttes de Saint-Raphaël et servir.

ROSE

Dans un shaker, avec de la glace, 2 traits d'Angostura, 2 traits de sirop de rose ou de grenadine, 4 traits de Kirsch et 4 traits de Vermouth. Servir dans un verre à cocktail aux bords givrés et une cerise.

RADIO

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de muscat Frontignan, 3 traits de Gin, quelques gouttes de Vieille-Cure et servir.

ROYAL CAMPARI

Verser dans un shaker le contenu d'un verre à cocktail de Campari et ajouter de la glace pilée et un zeste de citron. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail, en ayant soin de retirer le zeste de citron.

ROSE BLANCHE

Dans un shaker, avec un peu de glace, 6 traits de Cointreau, 4 traits de kummel Cursky, 6 traits de Campari. Bien secouer et servir.

ROI DES ROIS

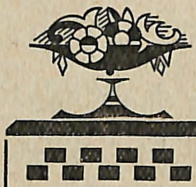
Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, 6 traits de Bénédictine, 6 traits de Vermouth, 2 traits d'Angostura. Secouer et servir.

QUAND JE REVIENDRAI

Dans un shaker, 6 traits de Whisky, 3 traits d'Angostura, 3 traits de Cinzano, 2 traits d'Izarra. Bien secouer et servir.

Gd Hôtel d'Orsay

Cours de l'Intendance
BORDEAUX



1er ordre

Téléph. : 64.26

Télégramme :
Orsay-Bordeaux

RIRI COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Suc Simon, 4 traits de Bitaram, 6 traits de Gauloise et un zeste de citron. Servir avec chalumeaux.

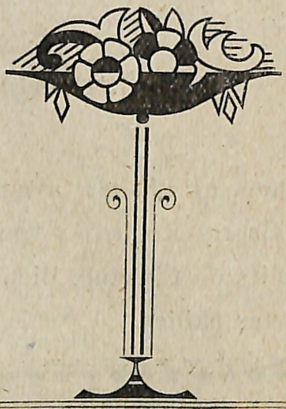
ROSALINDE

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Cherry-Rocher, 4 traits de Rose d'Orange, 6 traits de Cinzano. Bien frapper et servir avec courtes pailles.

Eau de Noix SERRES

1re Marque d'Eau de Noix
et ses Fruits

Benoît Serres



Maison à
VALENCE-d'AGEN
(Tarn-et-Garonne)

Téléphone 11

SALON COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un sixième de Grand Marnier, un sixième de fine Adet, un quart de Frontignan et quelques gouttes d'eau de noix Serres. Servir.

SIDECAR COCKTAIL

Dans une coupe, une bouteille de Stout, un peu de champagne Mercier, un morceau de sucre mouillé d'Angostura. Servir avec chalumeaux.

Le Soleil en Bouteille

Grands Vins Français
Le plus fin et le plus savoureux des Muscats.

Bégle-Combette
FRONTIGNAN
(Hérault)

SÉRÉNADE

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits d'Anisette, 4 traits de Kirsch, 6 traits de Cinzano, un zeste de citron et servir.

SOLEIL EN BOUTEILLE

Dans un shaker, avec de la glace en morceaux, un sixième de Muscat, un quart de Lillet, un tiers de Gin et un quart de Perrier. Servir.

HOTELS, BUFFETS, RESTAURANTS, CAFÉS, BRASSEURS, PENSIONS DE FAMILLE, etc...

Achetez à la

MAISON

ARTHAUD

Fondée en 1864

48, Faubourg St-Martin, PARIS (10e)

L'ORFÈVRERIE

Extra renforcée spéciale pour Etablissements.

La meilleure marque — Qualité, Solidité

La moins chère, parce que...

plus de 60 années d'expérience, des frais généraux réduits, un bénéfice minime, une vente intensive permettent la vente au prix de gros des articles de qualité et de durée.

SIX CYLINDRES COCKTAIL

Un sixième de Gin, un sixième de Vermouth français, un sixième de Vermouth italien, un sixième de Cherry-Rocher, un sixième de Campari, un sixième de Dubonnet. Bien mélanger et servir dans un verre à cocktail.

S. O. S.

Mélanger bien, verser dans un verre à cocktail le blanc d'un œuf frais, un sixième de sirop de citron, un sixième de Vermouth français, un tiers de Rye Whisky, quelques gouttes de Campari. Secouer bien et verser dans un verre à cocktail avec Cherry-Rocher.

SUZE COCKTAIL

Verser dans un shaker où il y a déjà quelques morceaux de glace 6 traits de Suze, 3 traits de sirop de citron et un zeste de citron. Bien agiter et servir avec courtes pailles.

SARAH COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques petits morceaux de glace, un sixième d'eau de noix Serres, un sixième de Nuxy Serres, un sixième de Lillet. Servir.

TOUT VA BIEN

5 traits de Whisky, 2 traits d'Orange, 5 traits d'Anisette, quelques gouttes de pippermint Get dans un shaker, avec de la glace en morceaux. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

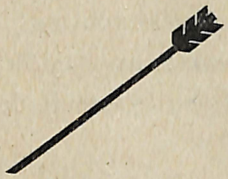
TOI ET MOI

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 2 traits de Campari, 2 traits de Bénédictine, 2 traits de Vieille Cure, 6 traits de Cinzano. Secouer et servir.

le

pippermint

GET



la meilleure de toutes les menthes et recommandée à tous et partout

TÉLÉPHONE
N° 4

GET FRÈRES
à REVEL (H.-G.)

TANGO BLEU

2 traits de curaçao, un demi-verre de Gin. Finir avec du Cinzano et un zeste de citron et servir.

TYROLIEN COCKTAIL

Un sixième de Gauloise, un quart de Fine dans un shaker, avec de la glace en morceaux. Finir avec du Cinzano. Servir.

Le Champagne

LANSON

PÈRE & FILS

le plus délicieux
des champagnes

Demandez au Barman,

Servez-moi un...

LANSON Père & Fils

de REIMS

UN UNIC

6 traits de Cherry-Rocher, 4 traits de Vermouth français, 2 traits d'Angostura, quelques gouttes de Majectic. Servir dans un verre à cocktail.

UNIVERSEL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, un sixième de pippermint Get, un quart de Gin et finir au Martini. Un zeste de citron et servir.

TÉLÉPHONES
16 24 652

LILLE

Grand Hôtel BELLEVUE

Deux Ascenseurs

PREMIER ORDRE

ULTRA-ULTRA

6 traits de Marasquin, 6 traits de Gin, 4 traits de Campari, 4 traits de Kirsch dans un shaker, avec de la glace pilée. Bien agiter et servir avec chalumeaux.

VIOLÉTA COCK

6 traits de pippermint Get, 4 traits de Cherry-Rocher, quelques gouttes de Muscat. Servir dans un verre à cocktail, avec de la glace pilée.

Regarde, fin gourmet, tissée sur ce pavois
La Gloire des liqueurs, nectar digne des rois.

Son bouquet captivant est l'âme de cent fleurs
Et c'est au cœur du vin, aux vénérables Fines,
Qu'elle doit sa renommée de liqueur divine
Qui enflamme les sens et réjouit les cœurs

LA VIEILLE CURE

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

SE BOIT PURE, POUR BIEN DIGÉRER
SI L'ÉTÉ, POUR SE DÉSALTÉRER
GLACÉE, POUR SE RAFRAÎCHIR

GOURMETS ET FINES BOUCHES DE PARTOUT, DEMANDEZ-LA PARTOUT

SOCIÉTÉ ANONYME DE LA VIEILLE CURE DE CENON
CAPITAL 3.000.000 DE FRS - SIÈGE SOCIAL : CENON (GIRONDE) - BUREAUX DE PARIS 99 R. ST-LAZARE

IMP. DE LA VIEILLE CURE

Société "Vieille Cure" à CENON (Gironde), Tél. Bordeaux 29.63

VIOLON COCK

Dans un shaker, avec de la glace cassée en petits morceaux, 5 traits de grenadine, 6 traits de Picon et servir avec de l'eau frappée et des chalumeaux.

VIEILLE CURE

Demi-verre de Vieille Cure, 4 traits de Cinzano, 4 traits de Gin dans un shaker, avec de la glace en petits morceaux. Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

LE

St-RAPHAËL-QUINQUINA

le meilleur des apéritifs
pour tous

Société
Saint-Raphaël
8, rue du Parc-Royal
PARIS (IIIme)

Téléphone : Ligne Archives 11,51

VENISE COCKTAIL

6 traits de kummel Cursky, 4 traits de Majectic dans un shaker, avec de la glace pilée. Finir avec du Gin et servir.

VIGILE COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace, 6 traits de Chartreuse, 4 traits de Saint-Raphaël, 2 traits de fine Adet. Secouer vivement et servir.

BAR
AMÉRICAIN

Le plus grand hôtel sur
le quai du Rhône

LYON

NOUVEL
HOTEL

WALLACE COCKTAIL

Un quart de Gin, un quart de Cointreau, un quart de muscat Frontignan, un zeste de citron. Servir avec des olives.

WHISKY

Dans un shaker, avec de la glace pilée, 2 traits de Campari, 2 traits de Chartreuse, 3 traits de Cherry-Rocher, un zeste de citron et servir avec courtes pailles.

LE COGNAC

ADET

toujours demandé

à

COGNAC

WATER-POLO

6 traits d'Izarra, 3 traits de Grand Marnier dans un shaker, avec de la glace. Finir au Cinzano, un zeste de citron, secouer et servir.

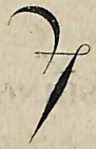
WASHINGTON

(*Pour 20 personnes*)

Demi-litre de liqueur jaune Couvent, demi-litre de cognac Adet, demi-litre de muscat Frontignan, un quart de litre de kummel Cursky, fruits de saison et finir avec une bouteille et demie de champagne Delbecq. Servir avec glace pilée dans des coupes.

CHAMPAGNE DELBECK & Cie

Le Bon Champagne recommandé à tous



Demandez partout

Le Champagne Delbeck

de la Morinerie

DELBECK & Cie

Successeurs

à REIMS (Marne)

XÉRÈS COCKTAIL

Un sixième de muscat Frontignan, un jaune d'œuf, 2 traits de Cointreau. Bien secouer dans le shaker, avec un peu de glace, saupoudrer de muscade et servir.

XANTÈS COCKTAIL

Demi-verre de liqueur Framboise, un quart de verre de Gin, 2 traits de Majectic dans un shaker, avec de la glace et finir au Cinzano. Servir avec chalumeaux.

Liqueur Gauloise

Périgueux

XARROS COCKTAIL

Demi de Whisky, 6 traits de Kummel, 5 traits de cognac Saintonge, quelques morceaux de glace. Bien secouer dans le shaker et servir.

YOYO COCKTAIL

Dans un shaker, avec de la glace en petits morceaux, demi-verre d'Izarra, 2 traits de Cointreau et finir au Cinzano. Servir dans un verre à cocktail.

YO T'ADORE

Dans une coupe mettez de la glace pilée, coupez quelques rondelles de banane, quelques cerises, quelques petits morceaux d'ananas. un peu de Chartreuse, quelques gouttes de Cherry-Rocher et finir au champagne Mumm,

YACHTING COCKTAIL

Un cinquième de Chartreuse, un quart de Raphaël, un quart de Gin, quelques gouttes de Cherry-Rocher. Bien secouer dans le shaker et servir.

ZÉNITH COCKTAIL

Dans un shaker, avec quelques morceaux de glace, 2 traits d'Angostura, 6 traits de Vermouth, 4 traits de Majectic, 4 traits de Gin. Bien secouer et servir.

ZÉRO

6 traits d'Anis del Carlos, 4 traits de sirop de citron et servir avec un siphon.

Vous ne connaîtrez pas Paris

si vous n'avez pas dîné au

Restaurant ROMANO

10, Rue Caumartin

(Entre la Madeleine et l'Opéra)

LE PLUS MODERNE

LE PLUS PARISIEN

Orchestre de Léon ZIGHERO

Son Bar A

Téléphone
Central
45.-2

ZANZI-BAR

6 traits de kummel Cursky, 4 traits de Majectic, 4 traits de Gin, 2 traits d'Angostura dans un shaker, avec glace pilée. Bien secouer et servir avec chalumeaux.

ZIG-ZAG

Verser dans le shaker 6 traits de Liqueur Focking, 2 traits d'orange Bitter, 6 traits de Whisky. Finir avec du Cinzano. Bien secouer et verser dans un verre à cocktail.

Lyon

Le Grand-Hôtel

Le seul rue de la République
et place de la Bourse

Restaurant Renommé

toutes chambres
avec eau courante
chaude et froide

Télégramme Granôtel

ZESTER COCKTAIL

3 traits de Campari, 4 traits de Cinzano, 4 traits de Gin, un zeste de citron dans un shaker. Bien secouer et servir.

ZIZI COCKTAIL

Verser dans un shaker un sixième de cognac Saintonge, un sixième de Gin, un sixième de Cherry-Rocher, finir avec du pippermint Get et quelques morceaux de glace. Agiter vivement et servir dans un verre à cocktail.

IMPRIMERIE
RÉGIONALE
59, Rue Bayard
TOULOUSE